

他们摩拳擦掌,整日闭门操练;他们研发菜品,精益求精;他们随时准备,奔赴冬奥会——

冬奥会前,沧州两名大厨的特殊备战

本报记者 董芳辰

经过层层选拔,沧州两名厨师最终确定将为冬奥会服务。

这两名厨师,一人是河间市老瀛洲饭店的厨师徐胜军,另一人是东光县千盛源大酒店副厨师长尹晓东。

他们是怎样为冬奥会“备菜”的?让我们走近两位厨师,听听他们的故事。

学做锅包肘子

徐胜军今年50岁,是河间市老瀛洲饭店的负责人兼厨师。说起要去冬奥会做菜,他既激动又紧张。

在出发命令发出前,徐胜军每天做的事就是练艺。

他白天料理店里的大小事宜,晚上抽出时间来练艺,煎炒烹炸,样样不落。

锅包肘子,是一道保定名菜,也是冬奥会崇礼菜单里面的一道菜品。

徐胜军对这道菜又爱又恨。原来,冬奥储备人才培训的时候,他曾经品尝过一次。就那一次,那种唇齿留香的感觉让他印象深刻。

回来后的徐胜军,也怕在服务冬奥会时需要做这道菜,于是他就苦练本领。

挑肘子,选配料,试火候……徐胜军反复尝试,可迎来的是一次又一次的失败。

硬了、软了,味道差了……他一个人对着空空的厨房尽显无奈。

他抱着试试看的心态,向保定的厨师求助。

一开始,对方在电话里一步步地指导徐胜军。可忙活了一个多小时,锅包肘子的味儿还是不对。

双方又约定进行视频通话,结果仍然不尽如人意。

徐胜军一天到晚地琢磨:到底问题出在哪了,咱可不能丢人丢到冬奥会上。

后来,他在遵守防疫规定的前提下,驱车专门去了一趟保定。

亲眼看见才能学到人家的精髓。“熟肘子底下,必须要垫姜。淀粉的比例要精准,不能太湿,也不能太干……”徐胜军说。

回到河间后的徐胜军,在第十一次尝试锅包肘子的做法后,终于成功了。

“你看,这样严格按照比例做下来,调料、火候,一丝都不能差,这道菜才能成。”因为要为冬奥会做菜,徐胜军平时对徒弟们的要求都严格了许多。

“折磨”人的菜品探讨

“今天晚上下了班先别走,咱们探讨一下菜品。”

“明天上午都早来会儿,咱们探讨几个菜品。”

这几句话,是徐胜军的徒弟们一年多来最害怕听到的话。每逢这个时候,徒弟们都觉得他像



徐胜军(左二)和徒弟们探讨菜品

着魔了一般。

“金丝驴胶”“花胶煨驴肉”“鱼头佛跳墙”这几道菜都是要带到冬奥会上去的菜品。徐胜军在心里给自己定的标准就是,上了冬奥会的菜要好吃、好看,还要营养健康。

除了这几样,徐胜军还需要按照上级要求准备一些用来观赏的菜品。

“咱们冬奥菜单里一共有300道菜品,除去面点,还剩200道菜品,每一道菜咱都得精心。”徐胜军说。

除了店内的正常工作,徐胜军带着徒弟们学习探讨,试做冬奥菜品。

每次探讨,徐胜军都很用心。他不是简单地讨论一盘菜,而是从色香味形各方面去讨论。

一盘菜,端到餐桌上,徐胜军要先让徒弟们挨个评论,缺点和优点,菜的“灵魂”,食物的搭配,最好是能品出来里面有哪些佐料。

有的时候,问得徒弟们抓耳挠腮,徐胜军却仍然沉浸其中。他也想借着冬奥会的机会,让徒弟们多看多想,多研究菜品。

“折磨”徒弟不说,徐胜军还“折磨”自己。每次他看到其他的大师工作室或者其他的菜品研发基地有什么新菜品,都会拿一个小本子,一一记录下来。

等到和那些厨师面对面的时候,他就会掏出小本子挨个请教。

“咱们河北省一共有6个菜品研发基地、18个大师工作室,能取经的地方可不少。”徐胜军笑着说。

刀刀均匀的金毛狮子鱼

尹晓东今年只有29岁,是



尹晓东钻研菜品



尹晓东介绍自己的菜品

东光县千盛源大酒店副厨师长。他也是2022冬奥会的一名厨师,和徐胜军一样,也在等待“出发”的命令。

等待着出发的日子,他一刻也不敢松懈,苦练基本功。

“崇礼菜单上有一道金毛狮子鱼,这道菜我一直在练,一天

也不敢放下。”尹晓东说。

金毛狮子鱼这道菜整个做下来大约需要30分钟,最耗时的地方在片鱼片和剪鱼条上。这个过程大约需要20分钟。

一条2公斤重的鱼,分成左右两个区域,每个区域大概要片成十多片,然后把每一片再剪成

十多条,必须保证每条的长度约为7厘米,宽约为0.5厘米,粗细均匀。

这样下来,一条鱼大约需要剪200多刀,刀刀都得准确无误。

起初,尹晓东总是出现失误。经过一年多的摸索,他现下刀精准,尺寸合适。

为了品鉴味道,他让每一位来酒店吃饭的亲朋好友都做点评,看看哪里需要改进。当这道糖醋口味的金毛狮子鱼端上餐桌的时候,大家都被其外观吸引,一条鱼俨然一头雄狮,每一条鱼肉经过油炸,四散蓬松开来。

大家尝过后,纷纷赞不绝口。

尽管胸有成竹,但是尹晓东仍然不敢懈怠。“我从来没有为这么大的赛事服务过,内心的压力和喜悦各半,总担心到了那里自己有什么做得不好的地方,所以只能不断地练习,不断地钻研。”尹晓东说。

每天晚上,别人下了班,尹晓东就赶紧插空练习。这段日子,他总是厨房里最后一个离开的人。

“三件大事”

最近这段日子,尹晓东的电话铃声频繁响起。“很多亲人都问,你什么时候出发?准备得怎么样了?”尹晓东说。其中,尹晓东的舅舅和姑父电话打得最多。

他的舅舅和姑父都是厨师,知道尹晓东要去冬奥会上做菜,比他还激动,每次打电话来除了各种询问,还要嘱咐半天。

有时候,尹晓东说着说着就不自觉地紧张起来,忘了自己要说什么。最后双方常常是在电话里不约而同地笑起来。

“我是个农村孩子,能到这么高水平的赛事上去服务,真的特别自豪。家里人让我一定要争气,不要给家乡人民丢脸。”尹晓东笑着说。

白天忙工作,晚上回来,他还要翻阅各种书籍,了解各国运动员的饮食习惯和禁忌。

除了这些,他还搜索了很多相关的视频资料,详细记录了历届冬奥会的菜单和注意事项。

“冬奥会对于厨师们的管理有一套严格的规章制度,这些是我们必须要遵守的。”尹晓东说。

羽绒服、拉杆箱、生活用品……一个月前,妻子就给他准备齐全了,他随时都能出发。

“妻子听说张家口那边冷,给我买了件特别厚的羽绒服,生怕我被冻病了影响工作。”尹晓东说。

这个月来,妻子有事没事就打开箱子看看还缺少什么东西,好及时补充,有时候一天往里面添好几样东西。

尹晓东说,亲朋好友们早就定下了今年春节三件“大事”:看春晚、吃饺子、发尹晓东的视频和照片。

(本版图片由受访者提供)